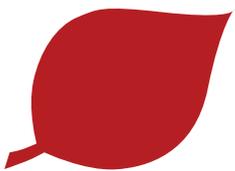


lk

landwirtschaftskammer
österreich

Lfi
LÄNDLICHES
FORTBILDUNGSINSTITUT

Qualitätshandbuch für Fleisch und Fleischerzeugnisse aus bäuerlicher Produktion



Kapitel 1: Qualität

www.lfi.at

 *Ihr Wissen wächst*

Qualitätshandbuch Fleisch und Fleischerzeugnisse aus bäuerlicher Produktion



Dr. Martina Ortner, Dr. Franz Siegfried Wagner

Inhaltsverzeichnis Kapitel 1, Qualität

Dr. Siegfried Wagner, Dr. Martina Ortner

1. Qualität	4
1.1. Der Begriff „Qualität“	4
Definitionen des Begriffs Lebensmittelqualität.....	4
Was versteht wer unter Qualität?	5
1.2. Dimensionen der Qualität.....	5
1.3. Qualitätsansprüche der Konsumenten an Fleisch und Fleischprodukte	6
1.4. Fleisch und Fleischprodukte in der Ernährung	7
1.5. Qualitätssicherung am Bauernhof	7
1.6. Instrumente der Qualitätssicherung im bäuerlichen Betrieb	8
Schritte bei der Erstellung eines HACCP-Konzeptes	9
HACCP auf dem Bauernhof?.....	9
1.7 „Gutes vom Bauernhof“ – Qualitätssicherung in der bäuerlichen Produktion.....	10

1. Qualität

1.1. Begriff „Qualität“

1.2. Dimensionen der Qualität

1.3. Qualitätsansprüche der Konsumenten an Fleisch und Fleischprodukte

1.4. Fleisch und Fleischprodukte in der Ernährung

1.5. Qualitätssicherung am Bauernhof

1.6. Instrumente der Qualitätssicherung im bäuerlichen Betrieb

1.7. „Gutes vom Bauernhof“ – Qualitätssicherung in der bäuerlichen Produktion

2. Rechtliche Rahmenbedingungen

2.1. Gewerberecht

2.2. Sozialversicherungsrecht

2.3. Haftung, Schadenersatz, Versicherung

2.4. Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG)

2.5. Codex alimentarius austriacus

2.6. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV)

2.7. Zusatzstoffverordnung

3. Fütterung und Rasse

3.1. Einfluss von Fütterung und Rasse auf die Qualität von Frischfleisch

3.2. Mastschweinefütterung als Beispiel für eine definierte Fleisch- und Fettqualität

3.3. Einfluss der Rasse auf die Qualität von Frischfleisch und Dauerwaren (Schwein)

3.4. Schweinerassen

3.5. Qualitätsparameter Rinder

4. Transport, Schlachtung, Zerlegung, Kühlung

4.1. Transport und Unterbringung von lebenden Tieren

4.2. Voraussetzungen für Betäubung und Schlachtung

4.3. Betäubung

4.4. Schlachtung

5. Frischfleisch

5.1. Qualitätskriterien

5.2. Fleischreifung

5.3. Fleischfehler

5.4. Verpackung und Lagerung

5.5. Haltbarkeit und Verderb

5.6. Etikettierung

6. Fleischerzeugnisse

6.1. Rohmaterialauswahl

6.2. Beschreibung der Fleischerzeugnisse (Codex)

6.3. Einteilung des Rohmaterials (Codex)

6.4. Herstellungsrichtlinien für Würste und Pökelwaren (Codex)

6.5. Haltbarkeit und Verderb

6.6. Verpackung und Kennzeichnung

6.7. Zusatzstoffe und Zusätze

6.8. Grenzwerte

6.9. Quantitative Kennzeichnung von Zutaten - QUID

6.10. Fleischerzeugnisse von anderen Tierarten

7. Pökeln

7.1. Technologie des Pökeln

7.2. Pökelfstoffe und ihre Wirkung

7.3. Pökelfmethoden

7.4. Herstellung der Pökellake

7.5. Pökeldauer

8. Würsten

- 8.1. Technologie des Wurstens
- 8.2. Rohmaterialien für die Wurstherstellung
- 8.3. Zerkleinerungstechniken bei Wurstwaren
- 8.4. Wursthüllen
- 8.5. Füllen
- 8.6. Herstellung von Brühwürsten
- 8.7. Herstellung von Rohwürsten
- 8.8. Herstellung von Kochwürsten

9. Reifen von Dauerwaren

- 9.1. Einflussgrößen bei der Herstellung und Lagerung von Dauerwaren
- 9.2. Haltbarkeit von Fleisch und Fleischerzeugnissen

10. Räuchern

- 10.1. Technologie des Räucherns
- 10.2. Inhaltsstoffe und technologische Wirkung von Räucherrauch
- 10.3. Entstehung des Räucheraromas
- 10.4. Entstehung der Räucherfarbe
- 10.5. Raucherzeugung
- 10.6. Verschiedene Räucherverfahren
- 10.7. Räucherammer
- 10.8. Räucherfehler und ihre möglichen Ursachen

11. Sensorik

- 11.1. Sensorische Qualität
- 11.2. DLG-Prüfschemata

12. Reinigung und Desinfektion

- 12.1. Grundlagen der Reinigung
- 12.2. Grundlagen der Desinfektion

13. Herstellungsabläufe

- 13.1. Hühner, Puten, Gänse, Enten, Wachteln
- 13.2. Wild aus Gatterhaltung
- 13.3. Schweinefleisch, Kaninchenfleisch
- 13.4. Rindfleisch und Rindfleischprodukte
- 13.5. Würste aus Rind-, Lamm-, Schweine-, Gatterwild-, Ziegenfleisch
- 13.6. Gepökelte/Gesurte Fleischerzeugnisse aus Rind-, Lamm-, Schweine-, Gatterwild-, Ziegenfleisch
- 13.7. Geselchte/Geräucherte Fleischerzeugnisse aus Rind-, Lamm-, Schweine-, Gatterwild-, Ziegenfleisch

14. Rechtsgrundlagen für die Fleischvermarktung

- 14.1. Übersicht der gesetzlichen Grundlagen
- 14.2. Wichtige Internetadressen
- 14.3. „Leitlinie für eine gute Betriebspraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Schlachthöfen und Zerlegungsbetrieben für Schweine, Rinder, Schafe, Ziegen und Pferde sowie Herstellungsbetrieben von Fleischerzeugnissen“ – Anhang I
- 14.4. „Lebensmittelcodex: Kapitel B 14 Fleisch und Fleischerzeugnisse“ – Anhang II

1. Qualität

1.1. Der Begriff „Qualität“

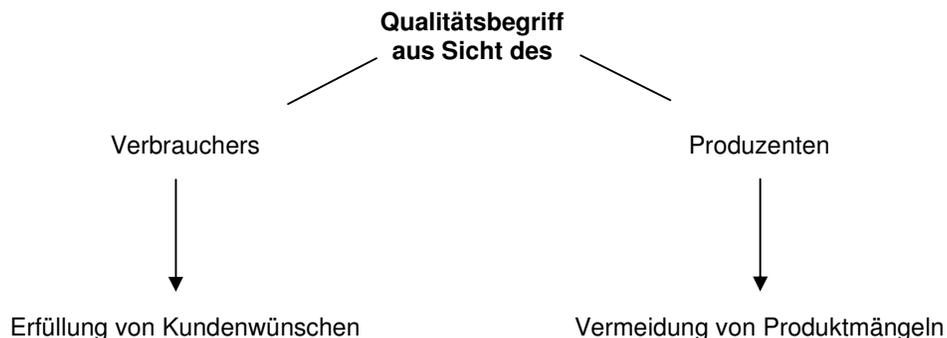
Jeder Mensch hat seine eigenen Vorstellungen von Qualität. Diese werden durch Kultur, soziale und religiöse Traditionen, Erfahrung, Werbung und viele andere Lebensinflüsse geprägt. Qualität ist daher immer **subjektiv definiert**. Der Begriff „Qualität“ bleibt unklar, solange er nicht erklärt und abgegrenzt wird.

Definitionen des Begriffs Lebensmittelqualität

- „Qualität ist die Gesamtheit von Eigenschaften und Merkmalen eines Produktes oder einer Tätigkeit bezüglich ihrer Eignung, festgelegte und vorausgesetzte Erfordernisse zu erfüllen.“ (DIN EN ISO 8402, 1994)
- Die Relation zwischen realistischer und geforderter Beschaffenheit (Deutsche Gesellschaft für Qualität e.V.)
- Die Summe aller Eigenschaften eines Produktes, die den erwünschten Zweck erfüllen.
- Qualität ist, wenn der Kunde zurückkommt und nicht das Produkt.
- Qualität ist die Übereinstimmung mit den Vorschriften

Jeder Betrieb hat seine eigenen Vorstellungen von Qualität, die in Anpassung an die Wünsche der jeweiligen Marktpartner definiert werden. Der Begriff „Qualität“ ist daher relativ zu sehen und wird stets im Zusammenhang mit den jeweiligen Kundengruppen verwendet. Qualität ist somit nicht Selbstzweck, sondern das, was der Kunde wünscht: „die Eignung eines Produktes für den gewünschten Zweck“. Ein Qualitätsmanagementsystem beschreibt Produktionsprozesse nach festgelegten Mustern, damit Produkte mit einer definierten und vor allem gleich bleibenden Qualität entstehen.

Abb. 1.1 Qualitätsbegriff für Verbraucher und Erzeuger



Tab. 1.1 Qualität aus verschiedenen Sichtweisen

Was versteht wer unter Qualität?	
Produzent	Konsument
<ul style="list-style-type: none"> • Tageszunahme • Alter • Futtermittelverwertung • Fleischausbeute • Tiergesundheit 	<ul style="list-style-type: none"> • Geschmack • Kocheigenschaften • Zartheit • Fleischfarbe • Fetteinlagerung • Fleischreifung • Produktionsweise
Be-/Verarbeitung	Handel
<ul style="list-style-type: none"> • Handelsklasse • Fettklasse • Fettfarbe • Schlachtgewicht 	<ul style="list-style-type: none"> • Nachfrage • Kontinuierliche Menge und Beschaffenheit • Lebensmittelsicherheit

1.2. Dimensionen der Qualität

Der Begriff „Qualität“ meint wörtlich aus dem Lateinischen übersetzt „Beschaffenheit“. Diese Definition stellt sich vorerst einmal wertneutral dar. Erst durch die Bezeichnungen „gut“, „schlecht“, „hoch“, „niedrig“ etc. erfolgt eine Wertung. Die umfassende Dimension des Begriffes „Qualität“ verlangt nach einer Zerlegung in einzelne Teilqualitäten, um diese möglichst objektiv bewerten und beurteilen zu können.

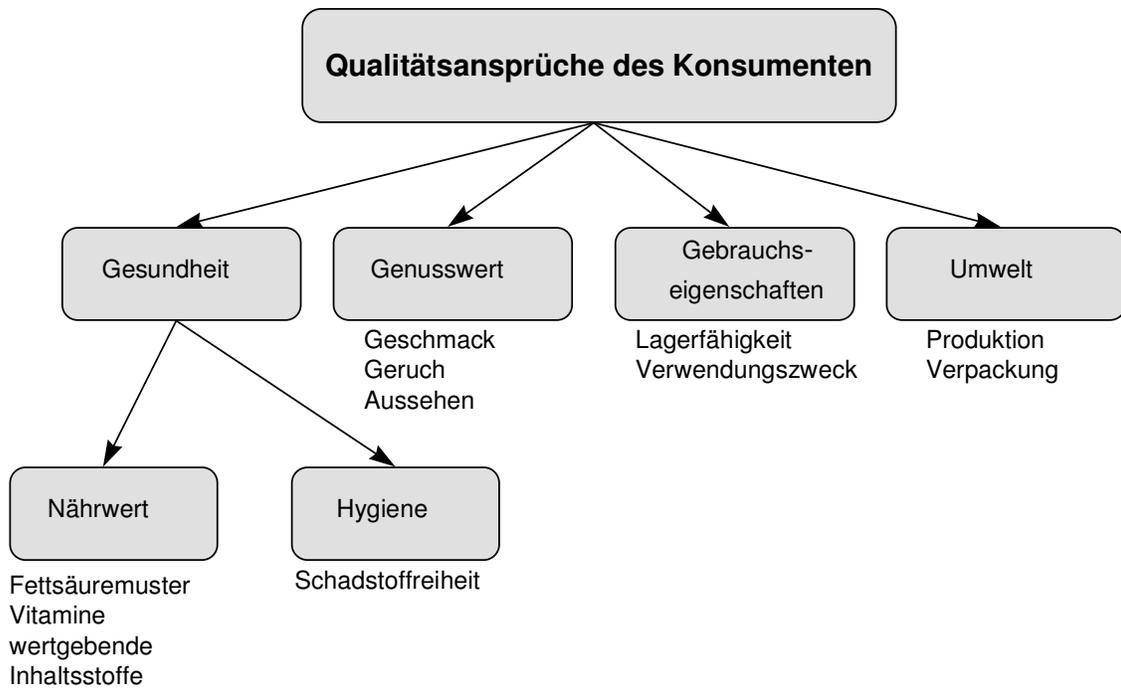
Tab. 1.2 Teilqualitäten von Lebensmitteln

Teilqualität	Beispiele
Gesetzliche Qualität	rechtlich verbindliche Normen (Lebensmittelgesetz, Verordnungen), Richtlinien (diverse EU-Richtlinien) sowie den redlichen Handelsbrauch (in Österreich der Codex alimentarius austriacus = österreichisches Lebensmittelbuch), Handelsbrauch
Sensorische Qualität	Genusswert mit optischen Eigenschaften (Aussehen, Form, Farbe), haptische Eigenschaften (Textur, Konsistenz), olfaktorische Eigenschaften (Geruch) und gustatorischen Eigenschaften (Geschmack)
Ernährungsphysiologische Qualität	Energieinhalt, Nährwert, wertgebende Inhaltsstoffe (Ballaststoffe, Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente etc.), Zusammensetzung, Zusatzstoffe, aber auch das Fehlen von Schadstoffen etc.
Technologische Qualität	Eignung für die Weiterverarbeitung bzw. für den speziellen Gebrauch: so genannte „Convenience“ Produkte (z.B. Fertig- und Halbfertigprodukte) sollten eine hohe technologische Qualität aufweisen
Sozio-ökologische Qualität	Parameter, die im Umfeld der Lebensmittelproduktion von Bedeutung sind, z.B. Anbauweise, Zuchtform, Verarbeitung, Herstellungsmethode und Verpackung

1.3. Qualitätsansprüche der Konsumenten an Fleisch und Fleischprodukte

Die Herstellung von Fleisch und Fleischprodukten auf dem Bauernhof muss nach höchsten Qualitätskriterien erfolgen, um ein Produkt zu erhalten, das sich in wesentlichen Merkmalen von industriell erzeugten Produkten unterscheidet. Bäuerlich erzeugte Fleisch und Fleischprodukte sind ausgesprochene Spezialitäten, für die auch ein höherer Preis erzielt werden kann, vorausgesetzt die Qualität der Produkte wird dem Konsumenten vermittelt. Aus Sicht der Konsumenten umfasst Qualität bei Fleisch und Fleischprodukten die Bereiche Gesundheit, Genusswert, Gebrauchseigenschaften und Umwelt, wobei natürlich nicht alle Konsumenten diese Teilbereiche gleich bewerten.

Abb. 1.2 Qualitätsansprüche der Verbraucher



Während **Genusswert**, **Gebrauchseigenschaften** und der Bereich **Umwelt** vom Direktvermarkter selbst beurteilt werden können, bedarf es für den Bereich **Hygiene** spezieller Kontrollen in Form von Eigen- oder Fremdkontrollen.

1.4. Fleisch und Fleischprodukte in der Ernährung

Fleisch und Fleischprodukte versorgen unseren Körper mit einer Reihe von lebenswichtigen Nährstoffen. Vor allem der Gehalt an Eiweiß ist im Vergleich mit den meisten pflanzlichen Lebensmitteln relativ hoch. Neben der Eiweißmenge ist die besonders **hochwertige Eiweißqualität** in Fleisch und Fleischprodukten hervorzuheben.

Fleisch- und Fleischprodukte liefern uns vor allem wasserlösliche Vitamine der B-Gruppe. Vitamin B1 etwa ist unentbehrlich für den Kohlenhydratabbau, sowie für die Funktion von Nervensystem, Herz und Darm. Niacin ist für den Prozess der Energiegewinnung notwendig, und B12 ist für Blutbildung und Wachstumsvorgänge erforderlich. In Österreich werden diese Vitamine zu 60% bis 100% über Fleisch und Fleischprodukte aufgenommen (Quelle: WHO-Projekt: Wien-Gesunde Stadt: 1. Wiener Ernährungsbericht, Institut für Ernährungswissenschaften der Universität Wien 1994).

Der **tägliche Pro-Kopf-Verzehr** beträgt ca. 16 dag Fleisch, das sind ca. 59 kg Fleischverzehr pro Jahr. Davon entfallen 60% auf Schweinefleisch, 20% auf Rindfleisch, 15% auf Geflügel, 2% auf Kalbfleisch, 1% auf Lammfleisch, 1% auf Innereien sowie 1 % auf sonstiges Fleisch. Circa die Hälfte davon wird in Form von Fleischprodukten (Wurst, Schinken, Speck etc.) gegessen. Beim tatsächlichen Fleischverzehr bestehen beachtliche geschlechtsspezifische Unterschiede: so essen österreichische Frauen rund ein Drittel weniger Fleisch als die männliche Bevölkerung (Quelle: ÖSTAT Ernährungsbilanzen).

1.5. Qualitätssicherung am Bauernhof

Bäuerliche Betriebe sind meist kleinstrukturierte Familienbetriebe, die oft mehrere Erwerbszweige parallel betreiben (Erwerbskombinationen). Die familiäre Struktur bedingt direkt Produktionsform und Qualitätsmanagement. Daher müssen alle Maßnahmen der Qualitätssicherung auch maßgeschneidert auf die jeweilige Betriebsstruktur ausgelegt sein. Qualitätssicherungssysteme nach DIN EN ISO 9000 ff. bzw. nach IFS (international food standard) sind für kleinstrukturierte bäuerliche Familienbetriebe nicht geeignet, weil sich diese an Industrienormen orientieren und den bäuerlichen Betrieb nicht finanzierbar sind.

Was heißt Qualitätssicherung am Bauernhof?

Qualitätssicherung am Bauernhof muss **maßgeschneidert, überschaubar, verständlich** und **Kosten sparend** eingesetzt werden mit dem Ziel, die Qualität der hergestellten Produkte zu erhalten bzw. zu verbessern und Kosten im Herstellungsprozess zu sparen.

Qualitätsanzeiger für bäuerliche Betriebe

Die Qualität bäuerlicher Produkte zeigt sich in der kontinuierlichen Produktion. Das heißt, **Qualität wird kontinuierlich, reproduzierbar und nicht zufällig hergestellt**. Das verlangt ein allgemeines **Qualitätsbewusstsein** im Familienbetrieb, das über vorgeschriebene Normen hinausgeht.

Grundprinzip des Qualitätsdenkens ist das **Wahrnehmen von Selbstverantwortung und Eigenkontrolle**. **Kritische Kontrollpunkte** im Produktionsprozess und Einflussfaktoren, die die Qualität der hergestellten Produkte beeinflussen, müssen für den eigenen Betrieb erkannt und geeignete Maßnahmen der **Dokumentation** und **Überprüfung** eingeführt werden.

Produktionsprozess

Herstellungsschritte eines Produktes vom Anbau, der Ernte, Lagerung, Verarbeitung, Abfüllung bis zur Verpackung.

Kritische Kontrollpunkte

Schritte im Produktionsprozess, die für die Qualität des Endproduktes von entscheidender Bedeutung sind, weil es an solchen Punkten möglich ist, potentielle Gefahren unter Kontrolle zu bringen.

Dokumentation

- gilt als Nachweis der Eigenkontrolle vor dem Gesetz
- garantiert geordnete Arbeitsabläufe
- kann Schwachstellen aufdecken
- ist der Nachweis einer verantwortungsvollen Produktionspraxis von Lebensmitteln

Nicht dokumentiert gilt als nicht getan!

Besonderes Augenmerk wird auf die **Durchführung vorbeugender Maßnahmen** zur Verhinderung von Qualitätsmängeln gelegt. Das soll ständige, kostenintensive Endproduktkontrollen und etwaige Beanstandungen überflüssig machen und dem bäuerlichen Direktvermarkterbetrieb eine höhere Wertschöpfung durch Fehlervermeidung bringen. Nicht zuletzt sollen die Investitionen in die Qualitätssicherung das Vertrauen der Kunden in die Qualität bäuerlicher Produkte wecken, bewahren und verbessern.

Qualität ist ein Prozess und kein fertiges Ergebnis.**1.6. Instrumente der Qualitätssicherung im bäuerlichen Betrieb**

- Besuchen von Kursen, Qualitätsarbeitskreise, Produkt- und Hygieneschulungen etc.
- Führen eines Betriebsqualitätsheftes, in dem die Produktionsprozesse mit den kritischen Kontrollpunkten angeführt sind.
- Führen von Erzeugerprotokollen, in denen die Messgrößen für kritische Kontrollpunkte dokumentiert werden (Dokumentation und Kontrolle der kritischen Kontrollpunkte in Anlehnung an das HACCP-System)
- Teilnahme an Verkostungen und Prämierungen
- Regelmäßige und freiwillige Untersuchung der Hauptprodukte (Eigenkontrolle)

Ein EU-weit akzeptiertes System der Fehlervermeidung stellt das so genannte **HACCP-Konzept** (**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint) dar. Es ist dies ein Konzept zur Schwachstellenanalyse im Hinblick auf mögliche gesundheitliche Gefährdung des Verbrauchers. Die FAO/WHO-Codex Alimentarius Kommission empfiehlt zur Umsetzung der lebensmittelhygienischen Grundsätze einen auf das HACCP-System beruhenden Ansatz und gibt in ihren Dokumenten Anhaltspunkte zum praktischen Vorgehen bei der Einführung von HACCP-Konzepten (FAO/WHO, ALINORM 93/13 A und ALINORM 95/13).

HACCP ist die Abkürzung für „Hazard Analysis and Critical Control Point“ zu Deutsch „Gefahrenanalyse und kritisches Kontrollpunktsystem“. Kontrolle meint im HACCP-Konzept nicht „prüfen“, sondern „unter Kontrolle bringen“.

Im Rahmen der lebensmittelrechtlichen Sorgfaltspflicht kommt auch ein verarbeitender landwirtschaftlicher Betrieb nicht umhin, sich konsequent mit dem Problem der Schwachstellen im speziellen Produktionsprozess auseinanderzusetzen. Die Lebensmittelüberwachung wird in zunehmendem Maß auf das Vorhandensein tauglicher Eigenkontrollsysteme in den Betrieben zu achten haben.

Bei einem HACCP-Konzept müssen die kritischen Kontrollpunkte (CCP) ausgewiesen und laufend überwacht werden, um im Ernstfall eine im Vorhinein festgelegte Steuerung (Lenkung) vornehmen zu können.

Das HACCP-Konzept ist ein System zur Gefahrenverminderung an kritischen Punkten im Produktionsprozess.

Schritte bei der Erstellung eines HACCP-Konzeptes

- **Beschreibung des Produktes und dessen Verwendung**
- **Darstellung des Produktionsprozesses in einem Fließschema**
Mit einem Fließschema können Verfahrensabläufe eines Produktionsprozesses dargestellt werden (Arbeitsschritte, Geräte etc.)
- **Gefahrenanalyse und Risikobewertung**
Überprüfung des Produktionsprozesses auf mögliche Gefahren und Risiken und deren Bewertung (Qualitätsminderung, Gesundheitsgefährdung etc.)
- **Festlegung der kritischen Kontrollpunkte (KKP)**
Aufgrund der Gefahrenanalyse und Risikobewertung werden die kritischen Kontrollpunkte im Prozess festgelegt. Ein kritischer Kontrollpunkt ist ein Punkt oder Arbeitsschritt, der wesentlich zur Beherrschung der Gefahr beiträgt. Wird dieser Arbeitsschritt nicht beherrscht, besteht je nach Gefahrenanalyse das Risiko einer Qualitätsminderung oder auch Gesundheitsgefährdung.
- **Festlegen der Kriterien zur Überprüfung der kritischen Kontrollpunkte und deren Grenzen**
Durch geeignete Methoden (Messungen von Temperatur, Zeit, pH-Wert, sensorische Kontrolle) werden die kritischen Kontrollpunkte überprüft. Für diese Messmethoden werden Grenzwerte festgelegt.
- **Monitoring**
Systematische Erfassung der Kriterien und Festlegung, wie oft ein KKP überprüft werden muss.
- **Korrekturmaßnahmen**
Bei Abweichungen von den Grenzwerten muss die Herstellung durch entsprechende Korrekturmaßnahmen wieder unter Kontrolle gebracht werden.
- **Dokumentation**
Der HACCP-Plan und alle Messungen bzw. Maßnahmen im Rahmen des HACCP-Konzepts müssen aufgeschrieben werden. Die Dokumentation kann als Nachweis der Sorgfaltspflicht gegenüber der Überwachungsbehörde benötigt werden.

Was ist ein kritischer Kontrollpunkt?

Ein kritischer Kontrollpunkt ist eine bestimmte Stelle, eine Stufe oder eine Vorgehensweise in einem Prozess, bei der regulierend eingegriffen und einer Gefährdung der Lebensmittelsicherheit vorgebeugt, eine solche beseitigt oder auf ein annehmbares Maß vermindert wird.

Was ist eine Korrekturmaßnahme?

Maßnahmen, die ergriffen werden müssen, sobald die Überwachung des kritischen Kontrollpunktes anzeigt, dass etwas außer Kontrolle gerät.

Was heißt Monitoring?

Durchführung von Beobachtungen oder Messungen in planmäßiger Folge, um festzustellen, ob ein kritischer Kontrollpunkt unter Kontrolle ist.

HACCP auf dem Bauernhof?

Tab. 1.3 Vorteile und mögliche Schwierigkeiten

Vorteile	Mögliche Schwierigkeiten
<ul style="list-style-type: none"> • Gesteigertes Vertrauen in die Produktsicherheit • Optimierung von Produktionsabläufen • Verlagerung der Endproduktprüfung auf eine vorbeugende Qualitätssicherung • Kostensparende Überwachung der Lebensmittelrisiken • Dokumentiertes Zeugnis des Produktionsprozesses • Förderung des Qualitätsdenkens 	<ul style="list-style-type: none"> • Zusätzlicher Zeitaufwand • Schulungen und Kurse notwendig • Motivation der Betriebsangehörigen • Eigenkontrolle statt Fremdkontrolle

1.7 „Gutes vom Bauernhof“ – Qualitätssicherung in der bäuerlichen Produktion

Für Direktvermarkter bedeutet der Begriff Qualität im Wesentlichen die Erfüllung der Verbrauchererwartungen und die Vermeidung von Produktmängeln. Mit der Dachmarke „Gutes vom Bauernhof“ steht für bäuerliche Direktvermarkter ein umfassendes Programm zur betrieblichen Qualitätssicherung zur Verfügung.



Abb. 1.3 Logo „Gutes vom Bauernhof“

Für die Verwendung der Marke „Gutes vom Bauernhof“ sind Richtlinien einzuhalten, die sämtliche Punkte für eine „Direktvermarktung mit Garantie“ beinhalten. „Direktvermarktung mit Garantie“ heißt, es sind bundesweit einheitlich Mindeststandards definiert. Dabei gilt es die Vielfalt und Buntheit des Sektors Direktvermarktung beizubehalten und als maßgebendes Kriterium die Konsumentenerwartungen zu beachten. „Gutes vom Bauernhof - Betriebe“ erfüllen die Anforderungen der Richtlinien in allen Punkten und werden diesbezüglich kontrolliert.

Qualitätssicherung

Qualitätssicherung heißt, Herstellungsschritte und Prozesse im Zuge der Produktion sind geplant und erfolgen nach System. Mittels Kontrolle von Herstellungsabläufen ist eine vorgegebene Produktqualität, im Sinne von: „sichere Produkte entstehen in sicheren Herstellungsabläufen“ leichter zu erreichen. Durch festgelegte Herstellungsschritte und der Kontrolle der wichtigen Punkte wird die Qualität eines Produktes nachvollziehbar. Der „Gutes vom Bauernhof – Betrieb“ kann Herstellungsabläufe aus den Richtlinien verwenden und für seine spezielle betriebliche Produktion anpassen. Somit bleibt trotz definierter Standards die Vielfalt an Produkten und Herstellungsverfahren vollkommen erhalten.

Wofür steht ein „Gutes vom Bauernhof-Betrieb“?

Aufgrund von Ergebnissen aus Konsumentenbefragungen sind die Garantien, die ein „Gutes vom Bauernhof – Betrieb“ zu erfüllen hat, folgendermaßen definiert:

- **„Ursprungsgarantie“ - garantierte Herkunft vom Bauern**
Nach dem Motto: „da weiß man was man isst“, verkauft ein „Gutes vom Bauernhof – Betrieb“ nur eigene Urprodukte oder verwendet als Verarbeitungsgrundlage selbst erzeugte Rohstoffe.
- **„Verarbeitungsgarantie“ - aus bäuerlicher Verarbeitung, mit Sorgfalt gemacht**
Entsprechend dem Motto: „Selbst ist der Direktvermarkter“, werden alle Verarbeitungsschritte am Betrieb durchgeführt. Der Betrieb erhält dafür in diesem Bereich die höchste Punktezahl. Lohnverarbeitung ist durch die Gewerbeordnung erlaubt und in gewissem Ausmaß auch sinnvoll, daher auch für „Gutes vom Bauernhof – Betriebe“ möglich. Liegt die Verantwortung für die Erzeugung der Produkte jedoch zur Gänze bei anderen Betrieben oder Verarbeitern, so ist dies ein Ausschlusskriterium für die Marke. Es widerspricht den Konsumentenerwartungen, wenn die gesamte Verarbeitung außer Haus, beziehungsweise ausschließlich durch Lohnverarbeiter stattfindet.
- **„Servicegarantie“ -Kundenorientierung**
Der Betrieb garantiert „Kundenorientierung“ durch bestmögliches Marketing und Verkauf. Als Beurteilungskriterien gelten beispielsweise die Beschilderung zum Hof oder zur Verkaufsstelle, sowie deren Ausstattung und Gestaltung. Pluspunkte gibt es für die Produktpräsentation, die Kundenbetreuung, die Reklamationsbearbeitung, sowie für die Durchführung von Veranstaltungen für Kunden.
- **„Qualitäts- und Hygienegarantie“ – beste Qualität bäuerlicher Produkte**
Gemäß dem Motto: „Klasse statt Masse“, erfüllt der Markenbetrieb die gesetzlichen Anforderungen. Dazu gibt es Unterlagen für die erforderliche Dokumentation samt Herstellungsabläufen und Kontrollpunkten, Musterplänen für Reinigungs- und Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen und Checklisten für die Anforderungen an Räume und Geräte. Punkte gibt es auch für die Teilnahme bei Verkostungen und Produktprämierungen.

- **„Know-how-Garantie“ – Qualifizierung durch Weiterbildung**
„Studieren geht über probieren“. Je nach Dauer und Inhalt von besuchten Weiterbildungsveranstaltungen werden Punkte für die Beurteilung des Betriebes vergeben. Pro Jahr muss mindestens ein Weiterbildungstag nachgewiesen werden. Die Absolvierung eines Zertifikatslehrganges bringt die höchste Punktezahl.

Positive Auswirkungen für „Gutes vom Bauernhof-Betriebe“

Die Anerkennung als „Gutes vom Bauernhof-Betrieb“ gibt dem Direktvermarkter eine gewisse **Sicherheit** im Hinblick auf die Erfüllung der gesetzlichen Auflagen. Zwar kann die Anerkennung natürlich keine Behördenkontrolle ersetzen, aber Behörden, die mit „Gutes vom Bauernhof-Betrieben“ zu tun haben, schätzen deren garantierte Qualitätsstandards.

Die Marke erreichte bei Konsumentenbefragungen einen Bekanntheitsgrad von 49%. Das heißt nahezu jeder zweite Konsument kennt die Marke „Gutes vom Bauernhof“. Die hohe Bekanntheit ist auf die Verwendung des einheitlichen Logos, auf verschiedensten Verpackungs- und Werbemitteln zurückzuführen. Durch die einheitliche Gestaltung können Werbemittel, Verpackungen und Informationsmaterial günstiger produziert und eingekauft werden.

Wie erhält man die Marke „Gutes vom Bauernhof“?

Die Marke wird von den Gütesiegelstellen in den Landwirtschaftskammern der jeweiligen Bundesländer vergeben. Der Direktvermarkter bekommt nach Anmeldung als Bewerber die Richtlinien zugesandt und führt als ersten Schritt mit Hilfe eines Fragenkatalogs eine Eigenbewertung durch. Bei Erreichung einer Mindestpunktzahl kann die Vor Ort Kontrolle angemeldet werden. Werden im Zuge dieser Bewertung alle Bedingungen erfüllt, wird der Betrieb als „Gutes vom Bauernhof-Betrieb“ anerkannt und erhält die Zustimmung zur Verwendung der Marke. Danach erfolgen bezüglich der laufenden Einhaltung der Anforderungen stichprobenweise Kontrollen der Marken-Betriebe.

Derzeit gibt es in der Steiermark, Niederösterreich, Oberösterreich, Burgenland und Kärnten rund 1050 „Gutes vom Bauernhof-Betriebe“.